



# Bladerdeegpakketjes met zalm en gekaramelliseerd witloof



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

6 stronkjes witloof  
100 gram boter  
2 rollen bladerdeeg  
6 plakjes gerookte zalm  
600 gram zalmhaasje  
2 eieren (losgeklopt)  
2 eetlepels sesamzaadjes  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de stronkjes witloof middendoor. Smelt de boter in een braadpan en bak hierin het witloof mooi bruin aan beide kanten. Laat op een zacht vuurtje  $\pm$  20 minuten karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout. Laat het witloof goed uitlekken en dep droog met keukenpapier.
- 2.** Snij het bladerdeeg in 6 langwerpige repen. Leg hierop telkens een plak gerookte zalm. Leg hierop 2 helften witloof en een stuk zalmhaasje. Breng op smaak met peper en zout. Vouw het bladerdeeg dicht en bestrijk met losgeklopt ei. Bestrooi met sesamzaadjes. Zet  $\pm$  25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.